Palacinke punjene šunokom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 3 jajeta
- 1/8 l mleka
- 1/4 l vode
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike maslaca ili margarina
- 200 g svežih šampinjona
- 200 g kruvane šunke
- 1/2 veza peršuna
- 1 kašika paradajz pirea
- 1/2 šolje belog vina
- muskat
- biber
- so

Priprema

Brašno sipati u ciniju i izmešati ga sa jajima, mlekom, vodom, posoliti i dodati muskat. Napraviti testo. Oljuštiti luk, sitno ga isecka i dinstati sa 1 kašikom maslaca ili margarina 5 minuta. Ocistiti šampinjone i iseci ih na kolutove. Šunku iseci na kocke i dodati luk. Dodati seckani peršun, biber, paradajz pire i belo vino. Sve pržiti dva minuta. Pikantno zašiniti. Ispeci palacinke i ostaviti ih na toplom mestu. Puniti ih pripremljenim prelivom. Servirati uz kiselu palaku.